BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



JULSMAKSINFERNO

INGREDIENSER

Grupp Romrussin

Ingrediens	KG
Aromatic Rom Arom	0.160
Russin	0.800
	Total vikt: 0.960

Grupp Saffransströssel

Ingrediens	KG
Bakels Multimix Kakbas	0.550
Aromatic Saffranextrakt	0.020
Smör	0.200
	Total vikt: 0.770

Grupp Glöggjelly

Ingrediens	KG
Bakels Saphire Glaze	0.250
Glögg	0.150
	Total vikt: 0.400

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld

KATEGORI

Konditori

HÖGTID/SÄSONG

Jul, Vinter

FÄRDIG PRODUKT

Kondis

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

Grupp Smördeg

Ingrediens	KG
Bakels Karitè Guld	1.000
Äggula	0.120
Salt	0.015
Vatten	0.600
	1.300

Total vikt: 3.035

Grupp Rommousse

Ingrediens	KG
Bakels Fond Royale	0.500
Vatten	0.400
Vispgrädde	2.000

Total vikt: 2.900

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda vatten, äggulor, salt och vatten till en deg och låt vila något. Kavla sedan en smördeg på 2x3slag och 2x4slag med vila mellan kavlingarna.
2. Kavla ut smördegen 2 mm och rulla ut på plåt, nagga väl. Baka i 180 grader i ca 25-30 minuter.
3. Blötlägg russin och romarom i god tid innan användning.
4. Blanda multikaka, smör och saffran med vinge till en smulig deg. Rosta i 180 grader till torra smulor.
5. Blanda Saphire med glögg och värm upp till det är helt upplöst. Fyll upp i lämpliga silikonformar och sätt på frys.
6. Vispa ihop Fond Royal med vatten. Tillsätt russinen och vänd ned den lättvispade grädden i omgångar. Fyll upp ca 1cm tjockt i kapslar och sätt på frys.
7. När moussen är djupfryst plockas den ur och läggs ovanpå en smördegsbotten. Lägg en smördegsbotten ovanpå och ett lager frusen mousse. Avsluta med en sista smördegsbotten. Skär upp i önskad storlek och avsluta med glöggjelly och saffransströssel.